arke

O gostoso sabor da vida

Vector indústria de Produtos Metalúrgicos Ltda
Rua Elisa Benetti Mutti, 203 – Bairro Bela Vista
95076-110 Caxias do Sul/RS
Fone: (54) 3218.3700 – Fax: (54) 3021.3495
Email: assistencia@arke.com.br

www.arke.com.br

Antes de utilizar o seu produto Arke leia atentamente este manual, temos certeza que lhe será bastante útil.

arke

O gostoso sabor da vida

Manual do produto

Assador a Gás Horizontal para Embutir

AGH-04

fatores externos, como quedas, pancadas, defeitos ou descargas na rede elétrica provenientes ou não de descargas atmosférica.
- Danos sofridos pelo produto durante o transporte de terceiros contratado pelo reclamante da garantia.
OBSERVAÇÃO: A garantia não cobre a limpeza do aparelho. O produto deverá ser entregue para conserto ao posto da rede autorizada em boas condições de limpeza.
O Fabricante deste produto se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design dos seus produtos, sem prévio aviso.
FORO: Fica eleito desde já o foro de Caxias do Sul (RS) para qualquer ação.

TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO

Nome do (a) Cliente:

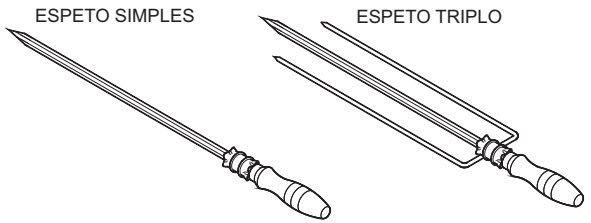
_____

Modelo da Máquina: _____ Número da Nota Fiscal: _____ _Data da Nota Fiscal ___/___/_____
Revendedor: _____Data de Entrega ___/___/_____
Construtora ou Incorporadora: _____Data de Entrega ___/___/_____

PARABÉNS POR SUA ESCOLHA!

Você adquiriu um produto com design arrojado e qualidade comprovada.
A Churrasqueira AGH-04 (4 espetos) é sinônimo de tecnologia e segurança em churrasqueiras, sendo ideal para assar alimentos com rapidez, praticidade e economia. Os espetos posicionam-se horizontalmente, impedindo que no assamento o sabor de um alimento interfira no outro e possui sistema de segurança contra vazamento de gás.
A seguir, apresentamos as instruções para o uso deste produto.
Para demais informações e sugestões, favor contatar com o nosso Depto. de Vendas pelo telefone 0(xx)54 3218-3700
EM CASO DE DÚVIDA, CONSULTE A ASSISTÊNCIA TÉCNICA DE SUA REGIÃO, OU SE PREFERIR, NA FÁBRICA PELO FONE 0(XX)54 3218-3727 OU
E-MAIL: assistencia@arke.com.br

INSTRUÇÕES PARA MONTAGEM



1 - Após retirar o produto da embalagem, certifique-se que todas as partes estão em seu poder: manual de instruções, espetos em Inox.(3 espetos simples e um triplo), conforme figura 1.

2 - Construa o nicho de alvenaria para colocação da churrasqueira conforme figura 03, se a mesma for embutida, ou então coloque-a sobre um mezanino, de preferência de alvenaria. Observe os dados construtivos do nicho pois o bom funcionamento e ventilação de sua churrasqueira dependem inteiramente disto. Não utilize nichos de madeira ou revestidos.

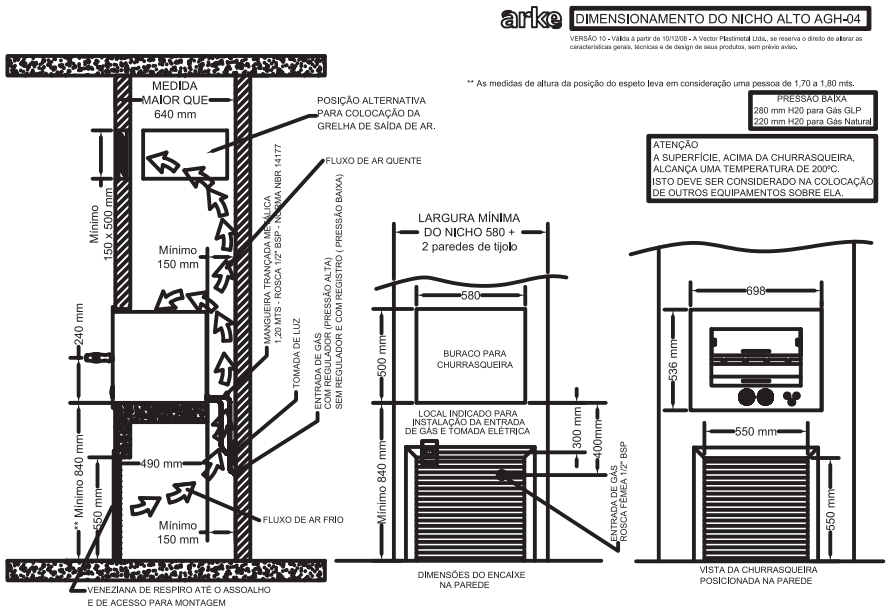
3 - Verifique a posição da chave seletora de voltagem. A mesma possui as opções 110/220 volts. Ajuste de acordo com a voltagem de sua região.

4 - Na instalação, para sua maior segurança, recomendamos que a mesma seja feita por técnicos de nossa rede de assistência tecnica ou um técnico especializado indicado pela empresa, seguindo os seguintes passos:
- Para Gás GLP de Butijão P-13 - Conecte a mangueira plástica que segue com o equipamento, fixando-a com as abraçadeiras metálicas, na entrada da máquina e na válvula reguladora.
- Para Gás GLP de Central Predial e Gás Natural - Antes de conectar o equipamento deve ser verificada a pressão da linha de gás, onde ele vai ser ligado, para ver se a mesma está com o valor de 280 mmca (milimetros de coluna d'água), no caso de gás GLP e 220 mmca para o Gás Natural.Caso a supere este valor, deverá ser usada uma

válvula reguladora de pressão para que ajuste a pressão ao valor necessário. Para a ligação entre o equipamento e o ponto de suprimento de gás deverá ser usada um tubo flexível com capa metálica, com diâmetro interno de no mínimo 3/8", que siga a norma NBR 14177 e usando ferramenta adequada. A ponta fêmea deverá ser conectada na máquina com um anel retentor resistente a temperatura e a ponta macho deverá ser conectada no ponto de suprimento de gás.

OBS - Verifique a existência de vazamentos de gás, utilizando espuma de água e sabão.

FIGURA 3


arke
DIMENSIONAMENTO DO NICHO ALTO AGH-04
VERSÃO 10 - Válida à partir de 10/12/08 - A Vector Plastimetal Ltda., se reserva o direito de alterar as características gerais, técnicas e de design de seus produtos, sem prévio aviso.
** As medidas de altura da posição do espeto leva em consideração uma pessoa de 1,70 a 1,80 mts.
MEDIDA MAIOR QUE 640 mm
POSIÇÃO ALTERNATIVA PARA COLOCAÇÃO DA GRELHA DE SAÍDA DE AR.
FLUXO DE AR QUENTE
PRESSÃO BAIXA
280 mm H20 para Gás GLP
220 mm H20 para Gás Natural
ATENÇÃO
A SUPERFÍCIE, ACIMA DA CHURRASQUEIRA, ALCANÇA UMA TEMPERATURA DE 200ºC.
ISTO DEVE SER CONSIDERADO NA COLOCAÇÃO DE OUTROS EQUIPAMENTOS SOBRE ELA.
Mínimo 150 x 600 mm
Mínimo 150 mm
240 mm
MANGUEIRA TRANÇADA METÁLICA 1,20 MTS - ROSCA 1/2" BSP - NORMA NBR 14177
TOMADA DE LUZ
ENTRADA DE GÁS COM REGULADOR (PRESSÃO ALTA) SEM REGULADOR E COM REGISTRO (PRESSÃO BAIXA)
** Mínimo 840 mm
650 mm
490 mm
Mínimo 150 mm
FLUXO DE AR FRIO
VENEZIANA DE RESPIRO ATÉ O ASSOALHO E DE ACESSO PARA MONTAGEM
LARGURA MÍNIMA DO NICHO 580 + 2 paredes de tijolo
580
500 mm
BURACO PARA CHURRASQUEIRA
LOCAL INDICADO PARA INSTALAÇÃO DA ENTRADA DE GÁS E TOMADA ELÉTRICA
300 mm
400mm
Mínimo 840 mm
ENTRADA DE GÁS ROSCA FEMEA 1/2" BSP
DIMENSÕES DO ENCAIXE NA PAREDE
698
536 mm
550 mm
550 mm
VISTA DA CHURRASQUEIRA POSICIONADA NA PAREDE

INSTRUÇÕES PARA USO

1 - Não havendo vazamentos, deve-se acionar os queimadores girando a válvula até a primeira posição, pressionando a chave de ignição, e mantendo-se o botão pressionado durante 5 a 10 segundos, ou até que os queimadores fiquem acesos sozinhos. Pode haver necessidade, em alguns casos, de manter pressionado o boão por um tempo um pouco maior.

2 - Antes de colocar a carne na churrasqueira, deixe os queimadores acesos para aquecer durante 1(um) a 2(dois) minutos. Quando a tela do queimador estiver incandescente estará pronta para que a carne seja colocada.

- Obs1: para a churrasqueira AGH-04(dois queimadores) existe a opção de manter apenas um queimador funcionando, visto que o mesmo possui comando independente, proporcionando economia no assado de menores quantidades de alimentos. Proceda o acendimento automático normalmente.
- Obs2: Os queimadores possuem um sistema contra vazamento de gás, para cada queimador, que desaciona a válvula do mesmo quando a chama apagar. Ele deverá ser acesso novamente manualmente.

Atenção: Nos primeiros usos do equipamento poderá aparecer fumaça branca devido a primeira queima da tinta e do óleo de proteção dos queimadores.

CONDIÇÕES DA GARANTIA

A ARKE solicita ao consumidor a leitura prévia do manual de instruções para melhor utilização do produto e adequada instalação do mesmo.
Este aparelho foi projetado e é recomendado apenas para uso doméstico. A utilização comercial do produto acarreta a perda da garantia.

É DE RESPONSABILIDADE DO CLIENTE, NO RECEBIMENTO DO PRODUTO, A CONFERÊNCIA DO SEU ESTADO E:
1)Se for adquirido na loja, conferir juntamente com o vendedor.
2)Se for adquirido pelos lojistas, redes, construtoras ou incorporadoras, conferir antes da transportadora sair do local, pois avarias por motivo de transporte perdem a garantia quando a reclamação não é feita no ato da entrega para a transportadora.
3)Para apurar mais rapidamente as avarias solicitamos que sempre que possível seja registrada por meio de fotografias do produto danificado e, conseqüentemente as envie para assistencia@arke.com.br

Os produtos ARKE possuem garantia de 6 (seis) meses contra qualquer defeito de fabricação, montagem e nos materiais, sendo 3 (três) meses de Garantia legal, atendendo o código de defesa do consumidor, e outros 3 (três) meses de Garantia Estendida ARKE, à contar:
a) Para consumidor final, que adquiriu o aparelho diretamente de lojas ou revendas da ARKE, da data de venda ao consumidor, e quando nossa Assistência Técnica comprovar o defeito.
b) Para consumidor final, que recebeu seu aparelho juntamente com a compra do apartamento, fornecido pela construtora ou incorporadora, da data de assinatura do TERMO DE ENTREGA DE PRODUTO abaixo, por parte da construtora ou incorporadora.

Esta garantia é válida somente na FÁBRICA ou nos postos de ASSISTÊNCIA TÉCNICA AUTORIZADA, desde que:
a) O produto de nossa fabricação somente tenha sido utilizado segundo as instruções, funções e aplicações constantes no MANUAL DO PRODUTO/USUÁRIO.
b) O produto não tenha sido aberto, violado ou reparado por pessoa ou firma NÃO AUTORIZADA PELA FÁBRICA.
c) Apresentar a NOTA FISCAL ou TERMO DE ENTREGA ou XEROX, de qualquer um dos anteriores, ao procurar a Assistência Técnica Autorizada.

A NÃO OBSERVÂNCIA DE QUALQUER UMA DAS CONDIÇÕES ACIMA EXIME A FÁBRICA DE EFETUAR SEM ÔNUS O REPARO DO DEFEITO NO PRODUTO.

Eventuais ônus, por conta do Consumidor:
- Em caso de necessidade de atendimento a domicílio, será pago à Assistência Técnica Autorizada "Taxa de Visita", conforme valor estabelecido pela ARKE.
- Transporte do produto à Fábrica, Assistência Técnica Autorizada ou loja.
- A garantia é válida somente para mão-de-obra e peças que estão na garantia, conforme abaixo.

FICAM EXCLUÍDOS DESTA GARANTIA, OS SEGUINTES CASOS:
- Os eventuais defeitos decorrentes do desgaste natural do produto, negligência e/ou mau uso por parte do consumidor.
- Se o produto for ligado a voltagem errada;
- Componentes tais como: vidros, lâmpadas, fusíveis, chaves contatoras, fiação elétrica.
- Utilização de peças, componentes e/ou acessórios não recomendados pela ARKE;
- Armazenamento, má instalação ou instalação em local sujeito à intempéries, umidade, exposição ao sol e água, viradas de lado, salinidade, gordura, inundação, maresia, desabamento ou incêndio.
- O defeito apresentado for ocasionado por uso indevido, em desacordo com o Manual, ou se ocasionado por

1 Kg de coração de frango, gado ou porco cortados em pequenos pedaços, temperar no mínimo 20 minutos antes de assar, com alho, sal, pimenta ou meio copo de vinho branco. Passe-os no ovo batido, em seguida na farinha de rosca. Espete e leve ao giratório por aproximadamente 40 minutos.

8 - MATAMBRE RECHEADO

Tempere o matambre com sal, pimenta, alho e amaciante de carne. Abra-o deixando que a parte gordurosa fique para dentro, colocando batatas cortadas em rodelas, cebola, tomates picados e bastante salsa. Envolva todo o tempero, enrolando o matambre com firmeza, passando um fio de linha bem apertado. Espete-o bem e enrole em papel laminado, asse por 90 minutos. Tire o papel e deixe-o dourar por aproximadamente 30 minutos.

9 - XIXO

Corte em pedaços médios, 500 gr de carne de gado, 500 gr de carne de porco, 4 cebolas de cabeça, 4 pimentões verdes, 4 tomates médios. Temperar a gosto. Espete-os alternadamente e leve ao giratório por aproximadamente 45 minutos.

10 - FÍGADO NO ESPETO

Cortar em pedaços pequenos, fígado de gado ou porco. Temperar a gosto, no mínimo 20 minutos antes de assar. Espete e leve ao giratório por aproximadamente 40 minutos. Passe na farofa e sirva.

11 - CEBOLA ASSADA

Tire a pele de algumas cebolas de tamanho médio. Coloque-as no espeto e leve ao rotativo, por mais ou menos 35 minutos. Cortar em pedaços, temperar e servir como salada.

12 - BATATAS COM BACON

Descascar algumas batatas médias e cortar ao meio, Espete com fatias de bacon. Levar ao giratório, por aproximadamente 40 minutos. Retirar do espeto, cortar em fatias, servir em seguida com sal, margarina ou manteiga.

13 - MAÇÃ ASSADA

Espetar as maçãs com casca. Enrolar em papel laminado e levar ao giratório, para assar por 40 minutos. Cortar em fatias e servir com açucar e canela em pó.

14 - BIFES COM BACON E QUEIJO

Bater bem os bifes e temperar a gosto. Rechea-los com uma fatia de queijo e uma de bacon. Enrole o bife e espete. Leve ao giratório por aproximadamente 25 minutos.

15 - SALSICHÃO OU LINGÜIÇA

Espetar uns 10 salsichões ou lingüiça por espeto. Levar ao giratório por aproximadamente 35 minutos. Servir com farofa

16 - BOLINHOS DE CARNE MOÍDA COM BACON

Tempere 500gr de carne moída a gosto, com 2 ovos batidos e 1 xícara de farinha de trigo para unir melhor. Faça bolinhos de tamanho médio, espete-os intercalando com bacon. Embrulhe no papel laminado, leve ao giratório por 30 minutos, retire o papel e deixe dourar de 5 a 10 minutos.

17 - PEIXE

Aproximadamente 50 minutos (variando para cada tipo de peixe). Para este produto recomenda-se utilizar grelha específica utilizada para este produto e que é vendida separadamente.
Além disso o equipamento pode ser utilizado para cozimento de batata, cebola, abacaxi dentre outros alimentos.

3 - Ao espetar os alimentos, tenha cuidado em distribuí-los homogeneamente no espeto, para que possam girar livremente. Espetos com má colocação da carne (fora de centro) podem danificar a caixa redutora do motor.

4 - Abra a tampa basculante de vidro (conforme figura 05), coloque-os no sistema giratório e ligue o mesmo, através do botão I/O no painel frontal (conforme figura 04).

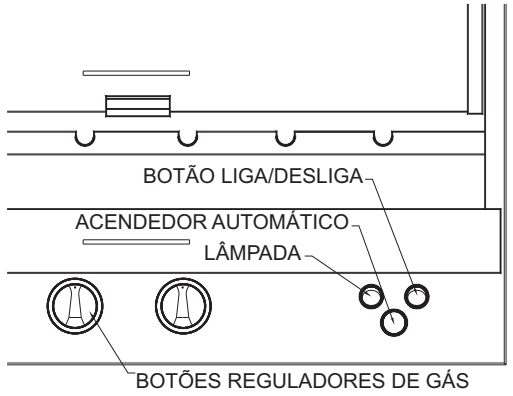
ATENÇÃO: O puxador da tampa frontal de vidro deve ser manuseado com luvas ou outro artifício resistente ao calor.
OBS. Nunca ligue o motor antes de colocar os espetos com a carne. Para retirá-los, desligue sempre primeiro o motor.

5 - Para melhor visualização dos alimentos, ligue a lâmpada interna, acionando o botão I/O conforme figura 04.
OBS. Para troca da lâmpada interna, abra a tampa basculante e troque a lâmpada por outra do tipo SDK 220 V ou 110 V, 15 W.

6 - Você pode utilizar o apoio da parte traseira para espetos com alimentos que não necessitem serem assados imediatamente, conforme figura 06.

7- A bandeja inferior (fig.05) é preparada para receber uma camada de água para facilitar a limpeza e não produzir fumaça durante o funcionamento.

FIGURA 4



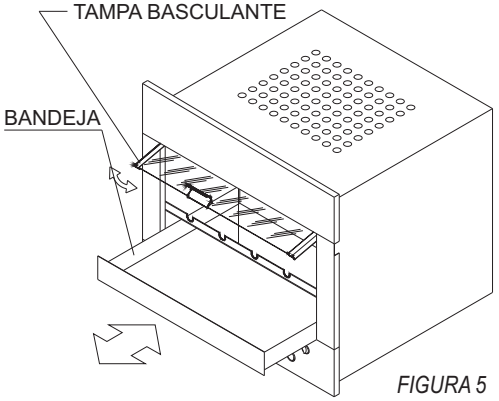
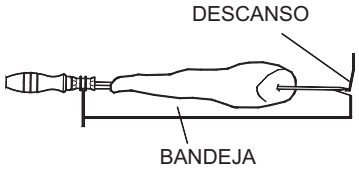


FIGURA 5

FIGURA 6



LIMPEZA

a)- Antes de qualquer operação de limpeza, desligue a churrasqueira da tomada.
b)- Não utilize pano úmido no vidro quando este estiver quente.
c)- Procure fazer a limpeza com a churrasqueira ligeiramente morna, mas nunca quente.
d)- Para limpeza externa, use um pano ou esponja umidecida em água e detergente.
e)- Remova a bandeja do interior.
F)- Recomenda-se usar o lado macio de uma esponja do tipo SCOTCH-BRITE embebida em detergente, para a remoção da gordura. Jamais use produtos cáusticos (sabão, limpa-fornos ou siliconados) ou produtos abrasivos (esponja de aço, objetos pontiagudos, etc...).
g) - Após a primeira queima poderá aparecer no inox frontal, manchas escuras devido a queima da tinta e óleo de proteção dos queimadores. Use cera ou massa polidora, com pano macio, para limpeza.
h) - Nunca use produtos ou materiais abrasivos na limpeza da chapa frontal de inox.
i) - Evite contato de umidade com os queimadores, pois os mesmos podem danificar.
j) - Não é dado garantia contra corrosão da parte interna da churrasqueira, quando forem encontrados restos de alimentos e manchas de gordura no interior da mesma, pois estes resíduos, com o sal dos temperos, aceleram a corrosão. Por isso, a limpeza após o uso da churrasqueira é essencial.

DIMENSÕES

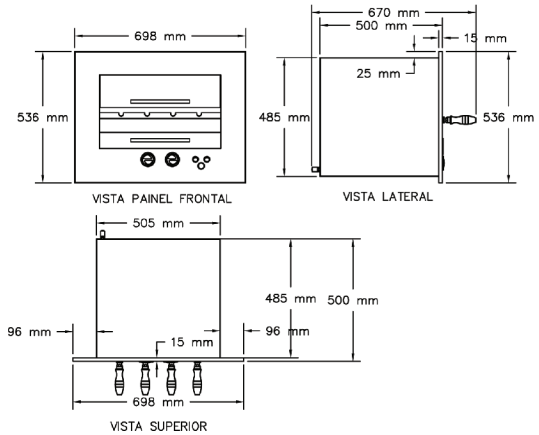


FIGURA 7

CARACTERÍSTICAS GERAIS

Com a churrasqueira a gás horizontal AGH-04 é possível assar os mais diversos tipos de alimentos. Seu sistema com 2 (dois) queimadores infravermelhos permite um assado dentro de um conceito tradicional de assamento, não permitindo a mistura de sabores dos alimentos. Seguem abaixo algumas informações sobre sua churrasqueira:

- Consumo de gás: 400 g/h;
- Consumo de energia elétrica: 0,45 amperes na voltagem 220V e 0,8 amperes na voltagem 110V;
- Motor: 1/25CV
- Potência do motor: 0,10KW
- Medida dos espetos: 495mm de lâmina + 120mm de cabo;
- Peso Líquido: 30Kg

Tempo de assado :
Frangos: aproximadamente 50 min.
Carne de gado: aproximadamente 45 minutos.

EVENTUAIS PROBLEMAS E SOLUÇÕES

O QUE FAZER:

Quando o rotativo não girar - Verifique se a instalação elétrica, principalmente a tomada, está em bom estado. Após ligue a churrasqueira em outra tomada. Caso ainda não funcione, com uma chave gire levemente o espeto.
Quando o queimador não tem caloria - Antes certifique-se de que o regulador e o controle frontal estão com a passagem do gás livre, e verifique se há vazamentos na canalização. Não havendo vazamentos, ao acender o queimador deixe o regulador na posição máxima. Persistindo a falta de caloria e o não acendimento do queimador, troque o botijão testando-o antes em um fogão a gás. Com estas operações será detectado o problema.

DICAS E RECEITAS

1 - CONSUMO MÉDIO DE CARNE POR PESSOA

CARNE DE GADO COM OSSO : Aproximadamente 500 gr
CARNE DE GADO SEM OSSO : 300 a 500 gr
CARNE DE PORCO COM OSSO : 400 a 450 gr
CARNE DE PORCO SEM OSSO : 300 a 350 gr
CARNE DE FRANGO : 450 a 500 gr
CAPACIDADE DE CARGA DOS ESPETOS : Em média 1,5 kg. cada espeto.

OBS.:Toda carne deve ser assada de preferência com a caloria máxima da churrasqueira. O tempo de assar depende do tipo de carne (macia, dura, fina,normal). O bom churrasco depende da boa qualidade da carne, em alguns casos também o tipo de tempero. Toda carne deve ser bem distribuida no espeto.

2 - PICANHA

A picanha deve ser assada em pedaços e salgada com sal médio ou fino de 10 a 15 minutos antes de assar.Espetar a carne e levar ao giratório por mais ou menos 35 minutos.

3 - CARNE DE FRANGO

Temperar a gosto no mínimo 20 minutos antes de assar. Espetar e levar ao giratório por aproximadamente 45 minutos.

4 - COSTELA DE GADO

Cortar uma manga de costela ou minga com mais ou menos 12 cm de largura por 35 cm de comprimento e temperar com sal médio a gosto. Espetar e levar ao giratório por aproximadamente 35 minutos.
Se for gordurosa pode ser servida com farofa.

5 - CARNE DE PORCO

Cortar em pedaços médios 1 1/2 Kg de carne de porco, temperar com alho, sal, pimenta e suco de laranja cítrica ou meio limão, no máximo 20 minutos antes de assar. Espetar e levar ao giratório por aproximadamente 40 minutos. Servir com farofa.

6 - CORAÇÃO

1 Kg de coração de frango, porco ou gado cortados em pequenos pedaços. Temperar com alho, pimenta, sal e meio copo de vinho branco, no mínimo 20 minutos antes de assar. Espetar e levar ao giratório por aproximadamente 40 minutos. Servir com farofa.

7 - CORAÇÃO A MILANESA